



CHATEAU  
REVELETTE

## CHATEAU REVELETTE BLANC 2018

<b>APPELLATION</b>	Coteaux d'Aix en Provence
<b>CEPAGES</b>	50 % Rolle 30 % Ugni Blanc 20 % Sauvignon Blanc
<b>QUANTITE</b>	8.400 bouteilles
<b>VINIFICATION</b>	Vendanges manuelles, cépages séparés, pressurage après 6 heures de macération, séparation des vins de presse, fermentation à 17°C avec levures indigènes, fermentation malolactique.
<b>ASSEMBLAGE</b>	Novembre 2018
<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	Décembre 2018
<b>DEGRE ALCOOLIQUE</b>	13.20
<b>ACIDITE TOTALE</b>	3.50 g/l (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
<b>PH</b>	3.36
<b>SO<sub>2</sub> TOTAL</b>	45 mg/L
<b>SUCRE</b>	< 0,89 g/l
<b>A TABLE</b>	Vin idéal pour tout poisson frais, et fruits de mer (huître et coquillage).



Vin biologique, contrôle Ecocert,  
F - BIO - 01